

NOUVELLE SORTIE D'OCCITANIE – PASSERELLE : EAU DE VIE, EAU DE VACHE :

EAU DE PRUNES, EAU DE BRUNES A VERDUN EN LAURAGAIS !

Après les sorties vendanges à Ventenac Cabardès, « Eau de vie de prunes » déjà à Verdun en Lauragais, « Oignons de Villemagne », « Milhàs » à Carlipa, « Matinée – Canard » à Labécède – Lauragais, le Concours de Soupes à Laurabuc et la « Chèvre – Matinée » à Tréville,

Occitanie – Passerelle, avec le soutien de Mangeonslocal.fr, organise une nouvelle sortie le Samedi 17 Octobre à Verdun en Lauragais sur le thème :



EAU DE VIE, EAU DE VACHE /

EAU DE PRUNES, EAU DE BRUNES !!

Comment faire faire de l'eau de vie de prunes (ou d'autres fruits) en toute légalité et à pas cher ?

Nous vous expliquerons la législation qui n'est vraiment pas compliquée et vous comprendrez comment transformer des fruits en eau de vie, sauvegarder des variétés d'arbres fruitiers ainsi que le métier ancestral de bouilleur ambulant ! Nous présenterons également des producteurs de lait engagés dans une démarche de qualité et dans la vente directe.

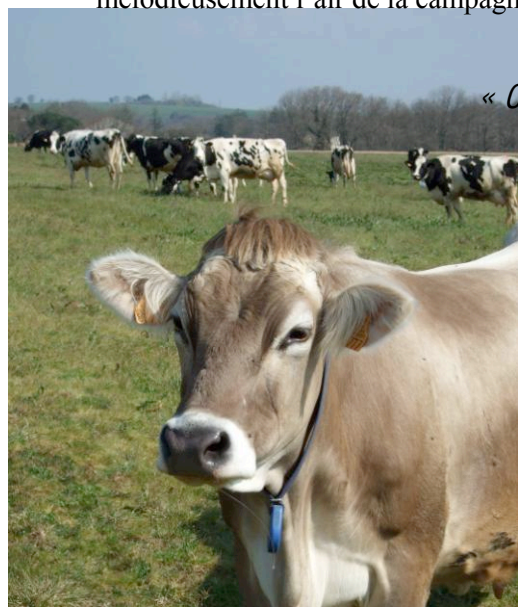
Programme:

- ▶ A partir de 9 heures : café et chocolat au lait cru offert par l'Occitanie-Passerelle et Mangeonslocal.fr en présence des producteurs de lait de la ferme de Co d'Arcis (n'oubliez pas d'apporter des chocolaines ou d'autres viennoiseries !!!). Le petit - déjeuner sera pris autour du feu qui alimentera l'alambic...
- ▶ A partir de 9 heures ; distillation des prunes en eau de vie avec Aristide, l'Aigartentaïre. Attention aux vapeurs envoûtantes !
- ▶ 10h- Avec la bibliothèque municipale de Verdun, Alan ROUCH vous présentera des vieux métiers, dont celui d'Aigartentaïre. Puis en tant que « conteur - poète alambiqué », il lira en langue d'oc et de feu des textes et poèmes occitans trempés dans l'eau de vie (et de vache !!!) et de brèves interventions capiteuses avec traduction en français, pour donner à goûter la langue du pays, celle qui brûle les lèvres.
- ▶ Toute la matinée, vous aurez la possibilité de visiter la ferme toute proche et ramener du lait cru (n'oubliez pas vos bouteilles et bidons !)
- ▶ 12h Apéritif offert au son de la « bodega » (cornemuse de la Montagne Noire en peau de chèvre) qui déchirera mélodieusement l'air de la campagne,

▶ 12h30 Repas préparé par le paysan – traiteur Elia GERAUD :
« Cuisses empotées » (des cuisses de canard avec des légumes) et des desserts
pour le prix de 10 euros par personne.
N'oubliez pas d'amener vos couverts !!!

*La Salle des Fêtes nous étant gracieusement prêtée,
nous vous proposons de poursuivre
ce moment de convivialité et de manger à condition qu'ils nous
le confirment avant le vendredi 16 !!!*

Contact : Stéphane LINOU : linoustephane@free.fr
ou au : 06 17 98 54 40.



OCCITANIE - PASSERELLE ... QU'ES AQUÒ ?

Pour ceux qui ne connaissent pas encore L'Occitanie - Passerelle

Nous souhaitons que cette association, à travers la gastronomie, la convivialité, les échanges, les visites actives, soit une passerelle entre les nouveaux arrivants, notre région, et ses habitants qui eux aussi n'ont pas forcément appris à véritablement la connaître !

Nous souhaitons atteindre ces objectifs par :

- la découverte du patrimoine matériel et immatériel du Lauragais, ses richesses culturelles, historiques, économiques, touristiques, gastronomiques, linguistiques et culturelles et plus largement celles de l'Occitanie,*
- le tissage de liens directs avec des producteurs, des artisans et avec des « personnes ayant la mémoire du pays »,*
- la connaissance et la promotion de la langue et de la culture occitane,*

Les moyens que l'association a choisis:

- des activités qui allient, Gastronomie, Convivialité, Participation, Emotion, Une trace de l'activité (de la nourriture, des boissons, des apéritifs fabriqués avec des recettes du groupe, un caillou, des photos, etc...) et à chaque fois que cela sera possible, un lien avec le territoire, la langue et la culture sera fait (intervenant, chansons, historien, conteur, etc...)*
- le dépôt à titre gratuit de produits du terroir fabriqués de façon respectueuse de l'environnement, Agriculture Paysanne ou Bio (Blanquettes de Limoux, vins, pâtés végétaux, miel, confitures, etc...), ce qui est légal, chez les membres de l'association qui le souhaitent,*

Et l'Occitanie et l'Occitan me direz-vous?

Ils apparaissent en filigrane permanent à travers des animations et des échanges.....

A bientôt !

Amistats !

L'Equipe de l'Occitanie - Passerelle